BEDIENUNGSANLEITUNG

TEIG - KNETMASCHINEN

Gerät	»	Artikelnummer
Type	»	Bestellnummer
TM10 Standard / IKA10 Standard	»	02555
TM20 Standard / IKA20 Standard	»	02560
TM33 Standard / IKA33 Standard	»	02565
TM50 Standard / IKA50 Standard	»	02575
TM20 Komfort / IKA20 Komfort	»	02561
TM33 Komfort / IKA33 Komfort	»	02566
TM50 Komfort / IKA50 Komfort	»	02571

INHALT

1. Kapitel: Allgemeine Informationen

1.1	Eigenschaften der Maschine	Seite 3
1.2	Technische Eigenschaften	Seite 4
1.3a	Elektroschema 1 -polig	Seite 4
1.3b	Elektroschema 3-polig	Seite 5
1.3c	Schaltplan	Seite 5
1.4	Arbeitsbereich	Seite 5
1.5	Gefahren	Seite 5
1.6	Sicherheitsanweisungen 2. Kapitel: Installation	Seite 6

2.Kapitel: Installation

2.1	Vorschriften für den Benutzer	Seite 7
2.2	Installation	Seite 7
2.3	Elektroanschluss	Seite 7
2.4	Aufstellen der Maschine	Seite 7

3. Kapitel: Inbetriebnahme

3.1	Steuereinrichtungen	Seite 8
3.2	Sicherheitsvorrichtungen	Seite 8

4. Kapitel: Gebrauch

4.1	Gebrauch der Maschine mit festem Kopf und Wanne	Seite 10
4.2	Maschine mit hebbarem Kopf und herausziehbarer Wanne	Seite 10
4.2.1	Kopf heben und Wanne herausziehen	Seite 10
4.2.2	Kopf und Wanne wieder aufsetzen	Seite 10
4.3	Maschine mit 2 Geschwindigkeiten	Seite 10
4.4	Maschinen Timer	Seite 10

5. Kapitel: Wartung

5.1	Reinigungen	Seite 11
5.2	Streckung der oberen Kette	Seite 11
5.3	Einfettung der Kette	Seite 12
5.4	Mögliche Fehler	Seite 13

6. Kapitel: Service nach Verkauf

6.1	Ersatzteile	Seite 14

7. Kapitel: Gewährleistung und Störungen Seite 17

1. Kapitel

1.1 Eigenschaften der Maschine

Die Teigmaschinen mit fixem Kopf und Rührkessel bzw. mit kippbarem Kopf und herausziehbarem Becken, sind ausschließlich zum Kneten von Nahrungsmitteln konzipiert worden, z.B. zum Bearbeiten von Teigarten auf Getreidemehlbasis, vorwiegend bestimmt zum Gebrauch in Pizzerias, Bäckereien und Konditoreien.

Jede Teigmaschine (Bild 1) besteht aus:

- einem Stahlgehäuse, geschützt mit hitzebeständiger Lackierung.
- Spirale, Hauptsäule und Schutzgitter (sind aus Inox-Stahl).
- Kettenübertragung, mit Untersetzer in der Ölwanne.
- beweglichen Teilen, kugelgelagert mit Gummidichtung.
- Gummifüßen, oder Ausstattung mit Rollen.
- Antrieb durch Ein- oder Dreiphasenmotor mit unveränderlicher Drehzahl.
  Auf Anfrage Dreiphasenmotor mit zweistufiger Geschwindigkeit und Zeitregler.
- Stromkreis, gespeist durch Kabel des Spannungsnetzes, an dem mit Niedrigspannung (24V) die Kommandos wie Ein- Ausschalten, und die Sicherheitsvorrichtungen angeschlossen sind.

Die Vorrichtung zur Blockierung der beweglichen Teile ist durch den Betrieb der beweglichen Schutzvorrichtung der Wanne aktivierbar.

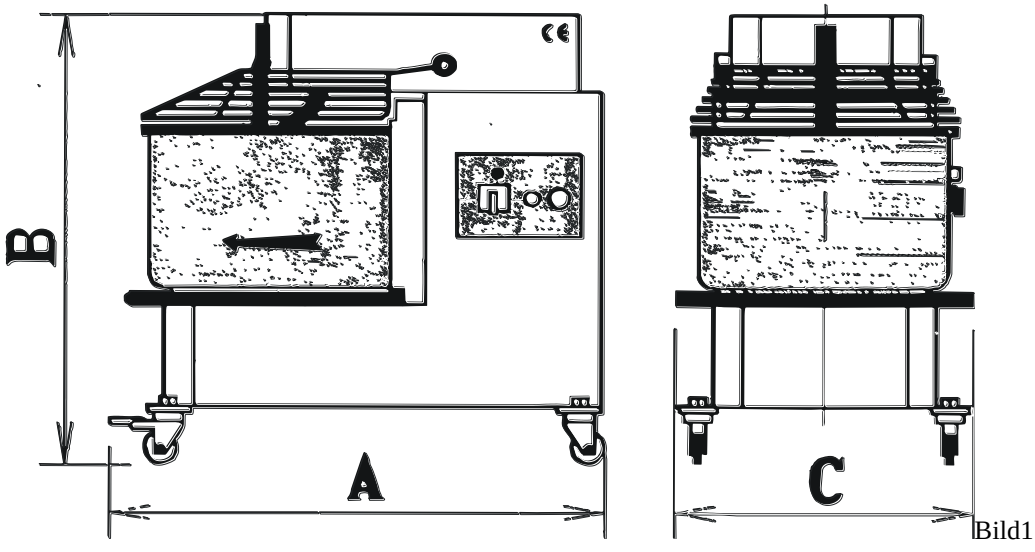
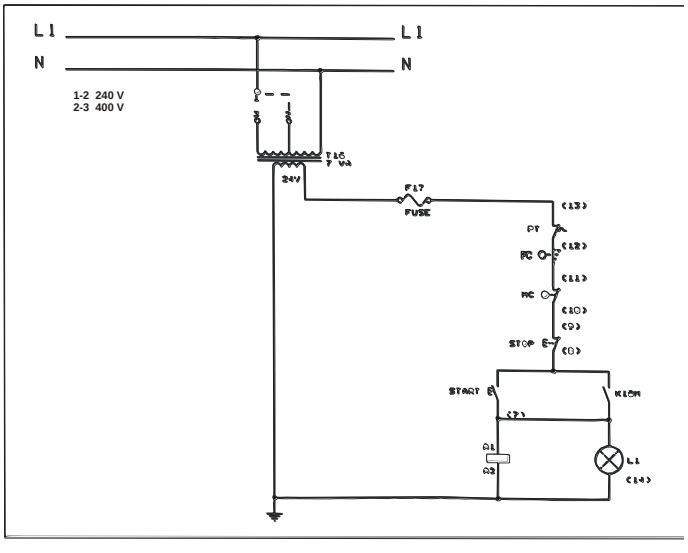


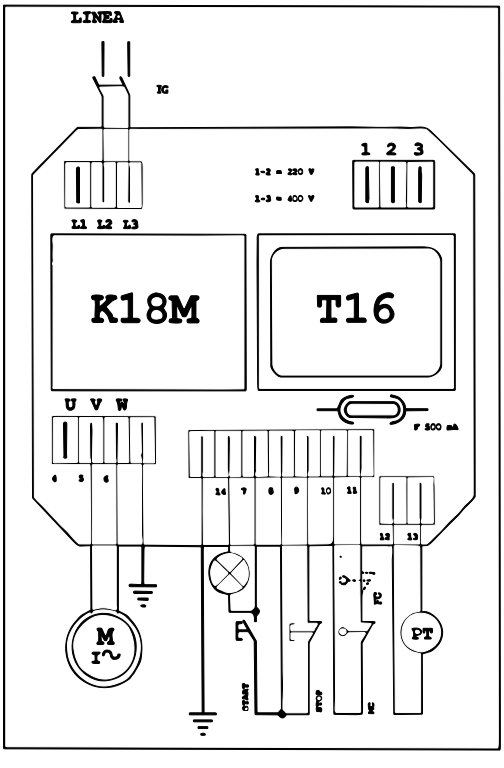
Bild1

1.2 Technische Eigenschaften

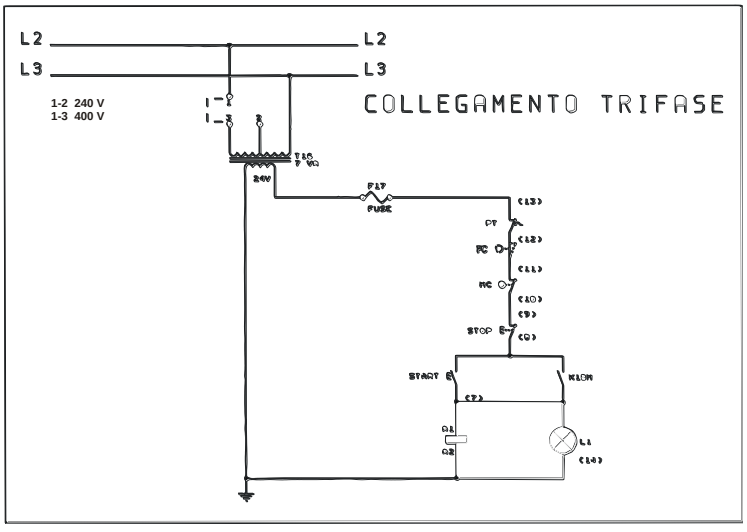
Modell	TM10/IKA10 Standard	TM20/IKA20 Standard	TM33/IKA33 Standard	TM50/IKA50 Standard	TM20/IKA20 Komfort	TM33/IKA33 Komfort	TM50/IKA50 Komfort
№	02555	02560	02565	02575	02561	02566	02571
Volumen Behälter Liter / *Bowl volume liter*	10	20	33	50	20	33	50
Abmessungen Behälter ø x Höhe in cm / *Bowl dimension ø x height in cm*	26x20	36x21	40x26	50x27	36x21	40x26	50x27
Mehlmenge kg / *Flour capicity kg*	5	12	17	30	12	17	30
Teigmenge kg / *Kneading capicity kg*	8	18	25	44	18	25	44
Abmessungen Gerät BxTxH in cm / *Machine dimension WxDxH cm*	28x55x55,5	39x69,7x69	43x76,2x77	53x84,2x77	39x71,5x69	43x78x77	53x87,8x77
Gewicht Gerät kg / *Machine weight kg*	36	65	95	110	85	115	140
Anschlußwert / *Power*	0,37 kW / 400 V	0,75 kW / 400 V	1,1 kW / 400 V	1,5 kW / 400 V	0,75 kW / 400 V	1,1 kW / 400 V	1,5 kW / 400 V

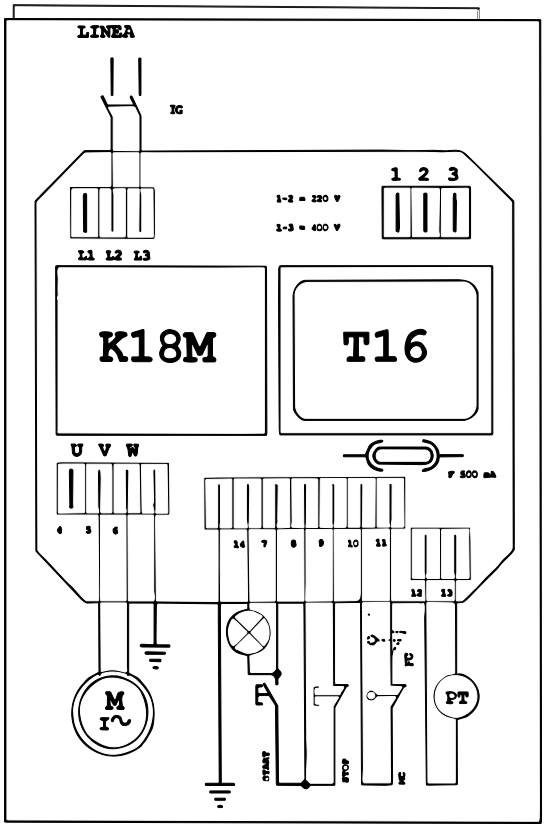
1.3a Elektroschema 1-polig
Einphasenschaltung





1.3b Elektroschema 1-polig
Dreiphasenschaltung





1.3c Schaltplan
1 und 3 Phasenschaltung

IG	=	Hauptschalter	T16	=	Trafo
F17	=	Schmelzsicherung	PT	=	Thermoschutzmotor
FC	=	Notphotozelle	MC	=	Notausschalter
STOP	=	Haltknopf	START	=	Startknopf
K18M	=	Kontaktgeber	L1	=	Betriebslampe
M	=	Motor			

1.4 Arbeitsbereich
Unter normalen Arbeitsbedingungen benötigt der Arbeiter einen Arbeitsplatz von etwa 1,5 x 2 Meter Fläche.

1.5 Gefahren
Die Maschine kann, obwohl sie den Sicherheitsvorschriften im Elektro-, Mechanik und Hygienebereich entspricht, Gefahren bergen, falls:
- sie unzweckmäßig benutzt wird,
- bei Beschädigung des Schutzes und der Sicherheitsvorrichtungen,
- bei Nichtbeachtung der Vorschriften zu Installation, Anlassen, Gebrauch und Wartung.

Wichtig!!

Sämtliche Arten von Installation und Wartung müssen von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Es wird keine Verantwortung für falsche Installation oder Handhabung übernommen.

1.6 Sicherheitsanweisungen

Wichtig: Vor Inbetriebnahme aufmerksam die Gebrauchsanweisung lesen.

Achtung:

Um eventuellen Gefahrenquellen vorzubeugen, die auf Strom, mechanische Teile, Feuer oder hygienische Fehler zurückzuführen sind, müssen folgende Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden:

A - Den Arbeitsplatz in Ordnung halten.

Unordnung birgt Feuergefahr.

B - Die Umgebungsbedingungen beachten.

Die Maschine nicht in feuchten, nassen, ungenügend beleuchteten Räumen, oder in der Nähe von entzündbaren Flüssigkeiten oder Gas betreiben.

C - Kinder und Unbefugte Fernhaften.

Die Annäherung an die Maschine oder den Arbeitsplatz untersagen.

D - Die Maschine nur im Bereich der Leistungsgrenze nutzen.

Ohne Überlastung wird die Maschine sicherer und besser arbeiten.

E - Angemessene Kleidung.

Keine herabhängende Kleidung oder Accessoires tragen, die sich in den beweglichen Teilen verfangen können. Rutschfeste Schuhe tragen. Aus hygienischen Gründen Haarnetz und Handschuhe tragen.

F - Stromkabel schützen.

Nicht am Kabel ziehen, um den Netzstecker zu ziehen. Das Kabel nicht hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aussetzen.

G - Unsichere Positionen vermeiden.

Den zweckmäßigsten Platz aussuchen, um ein stetes Gleichgewicht zu gewährleisten.

H - Höchste Aufmerksamkeit walten lassen.

Die Arbeit nicht außer Acht lassen, nicht unkonzentriert arbeiten.

I - Den Netzstecker ziehen.

Nach Gebrauch, vor der Reinigung, bei Wartung oder Umstellung der Maschine.

J - Kontrollieren, dass die Maschine nicht beschädigt ist.

Vor Inbetriebnahme der Maschine die Sicherheitsvorrichtungen kontrollieren. Sicherstellen, dass die beweglichen Türen nicht blockiert sind, keine Einzelteile beschädigt und alle Teile ordnungsgemäß montiert sind, um das Funktionieren zu gewährleisten.

2. Kapitel

2.1 Vorschriften für den Benutzer

Der Ort an dem die Maschine aufgestellt wird, sollte folgende Eigenschaften aufweisen:

- trocken,
- Wasser- und Hitzequellen in entsprechender Entfernung,
- Angemessene Belüftung und Beleuchtung, den gesetzl. Hygiene-und Sicherheits-vorschriften entsprechend.

Der Fußboden muss waagerecht und eben sein, um eine vollständige Säuberung zu ermöglichen. Keine Gegenstände in der Nähe der Maschine aufstellen, die die natürliche Lüftung behindern könnten.

Wichtig!

Das elektrische Netz muss mit einem für die Eigenschaften der Maschine geeigneten automatischen Differentialschalter ausgestattet sein, bei dem die Kontaktöffnungsweite mindestens 3mm ist. Besonders erforderlich ist dann die Ausstattung mit einer geprüften Erdung.

Sicherstellen, dass die Spannungsfrequenz und -höhe der Anlage den Werten entsprechen, die sowohl in den techn. Eigenschaften (1.2) stehen als auch auf dem Leistungsschild hinten auf der Maschine angebracht sind.

2.2 Installation

Die Maschine wird mit einer geschlossenen Verpackung versehen und mit Holzpaletten fixiert. Im Inneren der Verpackung sind außer der Maschine auch die Gebrauchsanweisung und die Weisungserklärung in Bezugnahme auf das Gesetz EWG 89/392. Die Maschine muss mit einer geeigneten Ausrüstung abgeladen werden. Für den Transport bis zum Installationsort einen geeigneten Handwagen benutzen. Nach Aufschneiden der Holzpalette die Verpackung und den Plastikschutz entfernen. Dann mit Hilfe von Tragegurten (siehe Bild 3) und einem Hebemittel (manuell oder motorisiert) die Maschine anheben, die untere Palette entfernen und an die vorgesehene Position bringen. Rund um die Maschine einen Platz von ca. 50cm lassen, um Gebrauch, Reinigung und Wartung der Maschine zu vereinfachen. Für den Fall einer Instabilität der Maschine, z. B. durch unebenen Boden, die Füße oder Räder mit Hartgummistreifen verstärken. Bei Maschinen mit Rädern sicherstellen, dass diese durch Herabdrücken des Hebels A(Bild 4) blockiert sind.

2.3 Elektroanschluss

Die Maschine wird durch ein Kabel an das elektrische Netz angeschlossen. Dieses Kabel ist nur bei der einphasigen Ausführung mit einem Stecker versehen. Bei den Maschinen mit Dreiphasenmotor ist es erforderlich, einen normalisierten und polarisierten Stecker anzubringen (wobei der Unterschied zwischen Phase und Nullpunkt deutlich erkennbar sein muss).

2.4 Aufstellen der Maschine

Die Steckdose muss leicht und ohne Verschieben der Maschine erreichbar sein. Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose muss so gering sein, dass das Kabel nicht gespannt ist. Außerdem darf die Maschine nicht auf dem Kabel stehen.

3Kapitel

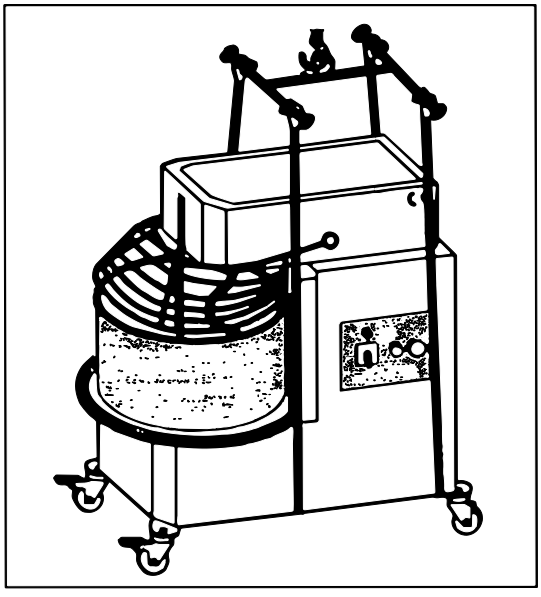


Bild3

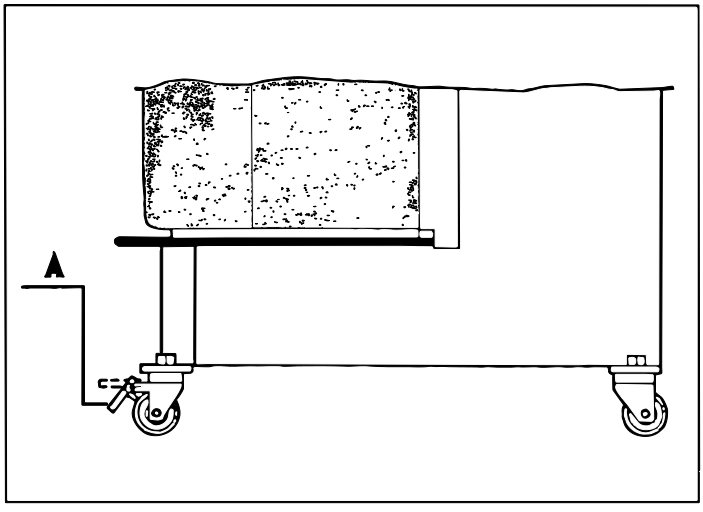


Bild4

Die Maschinen sind mit den folgenden Steuereinrichtungen
und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

3.1 Steuereinrichtungen

Maschinen mit Einphasen- oder Dreiphasenmotor (Mod. SP 5, SP 10)

A - grüner Knopf - Start
B - roter Knopf - Stop

Maschinen mit Einphasen- oder Dreiphasenmotor (andere Modelle)

C - Hauptschalter (Bild 5)
D - grüner Knopf - Start
E - roter Knopf – Notausschaltung

3.2 Sicherheitsvorrichtungen

F - Bewegliches Schutzgitter (Bild 6)
G - Anzeige, ob der Kopf gesenkt oder gehoben ist.
H - Stift zum Fixieren in der gesenkten Stellung.
1 - Anzeige, ob das Becken eingesetzt oder herausgezogen ist.
L - Fixierscheibe des Beckens

Anmerkung:

Die Sicherheitsvorrichtungen G - H - 1 - L sind ausschließlich bei den Maschinen (als Modell KA bezeichnet) mit hebbarem Kopf und herausziehbarem Becken angebracht.

Achtung:

Die Sicherheitsvorrichtungen sind bei folgenden Prüfungen als leistungsfähig betrachten:

- ***wenn man die Abdeckung F (Bild 7) aufzieht, muss die Maschine anhalten,***
- ***wenn man den Kopf bei entriegeltem Stift H hebt, bzw. das Becken herauszieht, darf***
- ***die Maschine nicht anlaufen,***
- ***wenn man sowohl den Kopf als auch das Becken ein wenig nach oben schiebt, müssen beide stehen bleiben.***

Vor der Inbetriebnahme Abdeckung F (Bild 8) herunterlassen.
Bei den Modellen KA überprüfen, ob das Becken korrekt eingesetzt worden ist und durch Scheibe L fixiert, und ob der Kopf in der waagerechten Stellung durch Stift H befestigt ist. Dieser muss so weit wie möglich eingeschoben werden.

Falsche Rotationsrichtung:

Wenn bei Maschinen mit dreiphasigem Anschluss die Rotationsrichtung des Beckens umgekehrt ist als mit dem Pfeil gekennzeichnet, ist es für die Inbetriebnahme unabdingbar, folgende Handlung durchzuführen:

- die Maschine ausschalten,
- den Netzstecker ziehen,
- im Stecker die zwei Phasen tauschen (z.B. Ll mit L2 oder umgekehrt), - die Maschine wieder einschalten und kontrollieren ob die Rotationsrichtung stimmt,
- die Maschine für ca. 1 Minute leer laufen lassen.

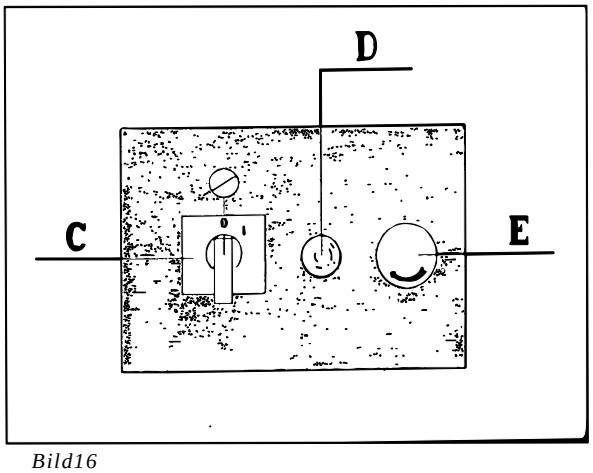


Bild16

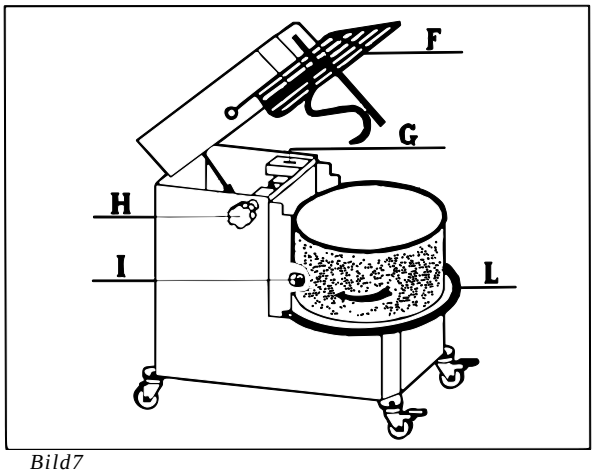


Bild7

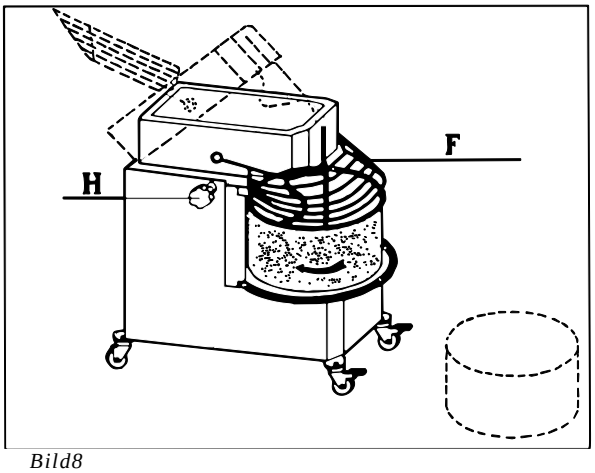


Bild8

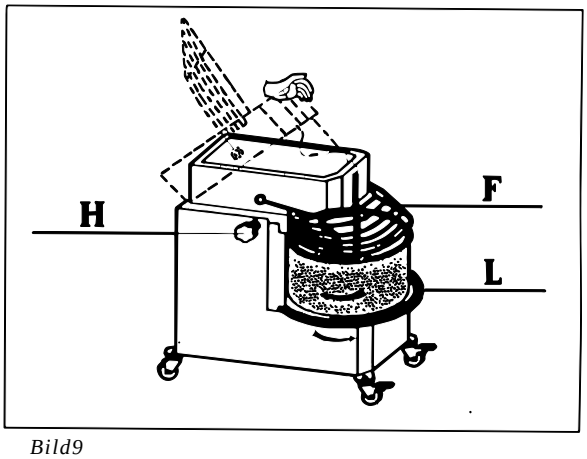


Bild9

4. Karpitel

Vor Beginn eines Arbeitszyklus sicherstellen, ob die Maschine, und besonders die Oberflächen der Wanne, der Spirale und der Steuersäule, richtig gesäubert sind. Sollte es nötig sein, nach der Beschreibung 5.1 vorgehen.

4.1 Gebrauch der Maschine mit festem Kopf und Wanne

Nach Anheben des Schutzes F die Zutaten in gewünschter Menge in die Wanne geben, den Schutz absenken, dann den Startknopf A oder D drücken.

Im Bedarfsfall, um die Eigenschaft bzw. Festigkeit des Teiges zu verändern, die Zutaten durch das Schutzgitter F in die Wanne schütten.

Nach Abschluss des Arbeitszyklus die Maschine feststellen, die bewegliche Schutzvorrichtung anheben, den Teig aus der Wanne nehmen und die Maschine laut Beschreibung 5.1 reinigen.

4.2 Gebrauch der Maschine mit hebbarem Kopf und herausziehbarem Wanne

Die Arbeitsweise der Maschine mit hebbarem Kopf und hegausziehbarer Wanne ist identisch mit der der Maschine mit festem Kopf und Wanne. Sie unterscheidet sich aber am Ende jedes Arbeitsganges durch:

- leichtere Entnahme des Teiges,
- Vergünstigung in der Reinigungsphase.

4,2.1 Kopf heben und Wanne herausziehen

Um den Kopf zu heben und die Wanne herauszuziehen verfahren Sie wie folgt:
Die Maschine anhalten - Netzstecker ziehen - Abdeckung F völlig aufziehen (Bild 9)Stift H herausziehen bis Kopf entblockt wird - mit darunter liegendem Kolben Kopf nach oben ziehen - Scheibe L im Uhrzeigersinn drehen bis Wanne entrastet ist - Wanne zuerst heben und dann herausziehen - Teig entnehmen.

4.2-2 Wanne und Kopf wieder aufsetzen

Nach der Reinigung beim Aufsetzen der Wanne darauf achten, dass die 4 darunterliegenden Stifte (Bild 10) durch die an der Maschine befindlichen Löcher M richtig gesteckt werden. Die Wanne wird dann befestigt, indem man die Scheibe L entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.
Kopf in die waagerechte Position bringen, indem man ihn stufenweise nach unten schiebt (Bild 9), bis er einrastet.

4.3 Gebrauch der Maschine mit 2 Geschwindigkeiten

- Schalter C auf Stellung 1 drehen (Bild 11)
- Geschwindigkeit 1 oder 2 wählen indem man Knopf N dreht, um sowohl das Becken als auch die Spirale in Gang zu setzen.
- bei jedem Geschwindigkeitswechsel vorher Knopf D drücken.

4.4 Gebrauchsanweisung für die Maschinen Timer

Der Zeitregler bzw. Timer ist eine elektromechanische Vorrichtung, um die Betriebszeit der Maschine von 1 bis 60 Minuten zu programmieren. Man startet den Timer, indem man den Schalter 0 auf die gewünschte Stellung dreht (Bild 12). Sobald die vorgesehene Endgrenze erreicht ist, stoppt die Maschine automatisch.

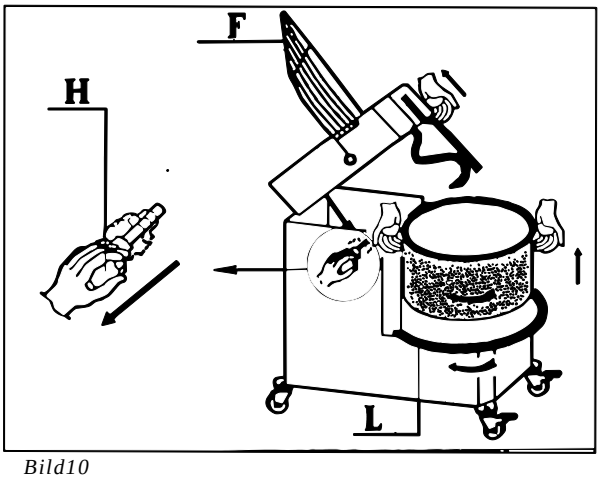


Bild10

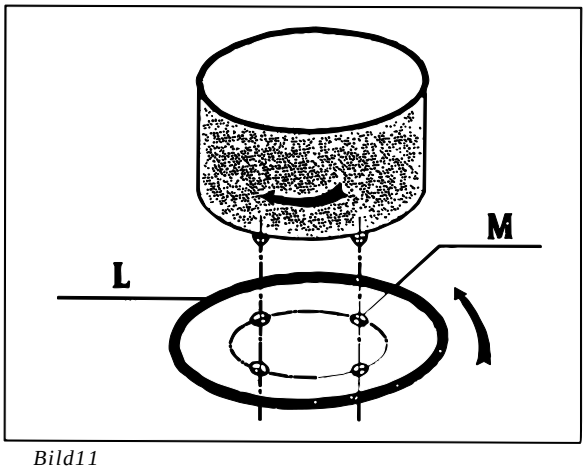


Bild11

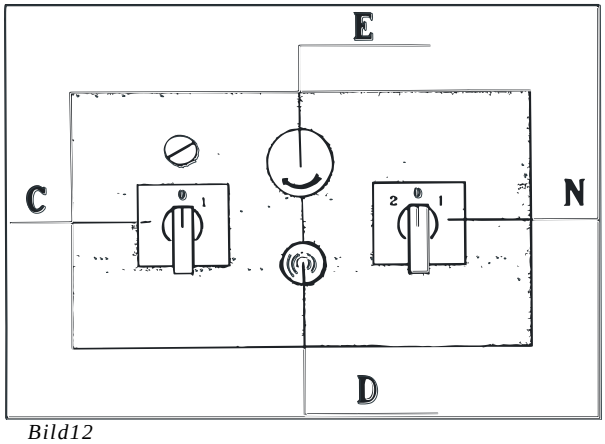


Bild12

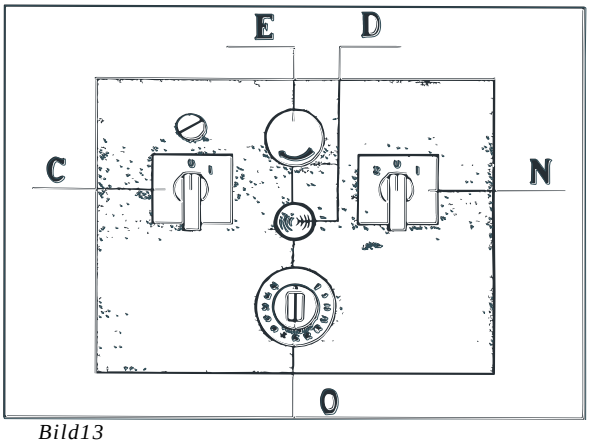


Bild13

Achtung!

Vor jeglichen Wartungsarbeiten, einschließlich Reinigung, den Stecker ziehen.

Für den Fall, dass die Maschine schlecht oder gar nicht funktioniert, sollte man sich an den Hersteller wenden (siehe Kapitel 6).

5. Kapitel

5.1 Reinigungen

In Anbetracht der Hygienevorschriften und dem allgemeinen Funktionieren der Maschine, muss die Reinigung nach jedem Gebrauch vorgenommen werden. Mit Hilfe einer Holz- oder Kunststoffspachtel grobe Teigreste entfernen. Dann mit einem Schwamm und heißem Wasser die Spirale, Wanne und die Schutzvorrichtungen gründlich säubern. Mit absorbierendem Papier trocknen. Anschließend die vorher genannten Oberflächen, und im Folgenden die gesamte Maschine mit einem reinen Tuch und mit geeignetem Desinfektionsmittel für Nahrungsmittel-maschinen abreiben.

Achtung!

Es wird empfohlen, auf keinen Fall starke, ätzende Mittel zu verwenden. Nicht rauhe oder scheuernde Utensilien wie Metall- oder Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberflächen angreifen und die hygienische Sicherheit beeinträchtigen.

Um sowohl die Effektivität wie auch die Sicherheit der Maschine zu gewährleisten, ist es unabdingbar, in gleichmäßigen Abständen (mindestens 2x pro Jahr) folgende Teile zu warten:

5.2 Streckung der oberen Kette

Sollte man bei einer Prüfung feststellen, dass die Kette schlaff geworden ist oder die Spirale ungleichmäßig dreht, muss man die Kette strecken, indem man die Schrauben aufdreht und die

Kopfplatte P entfernt (Bild 13). Dann die Schrauben Q lockern und die Spiralwelle R so weit ziehen, bis die Kette richtig gestreckt ist. Anschließend die Welle R mit den Schrauben Q befestigen und die Platte P wieder montieren und festschrauben.

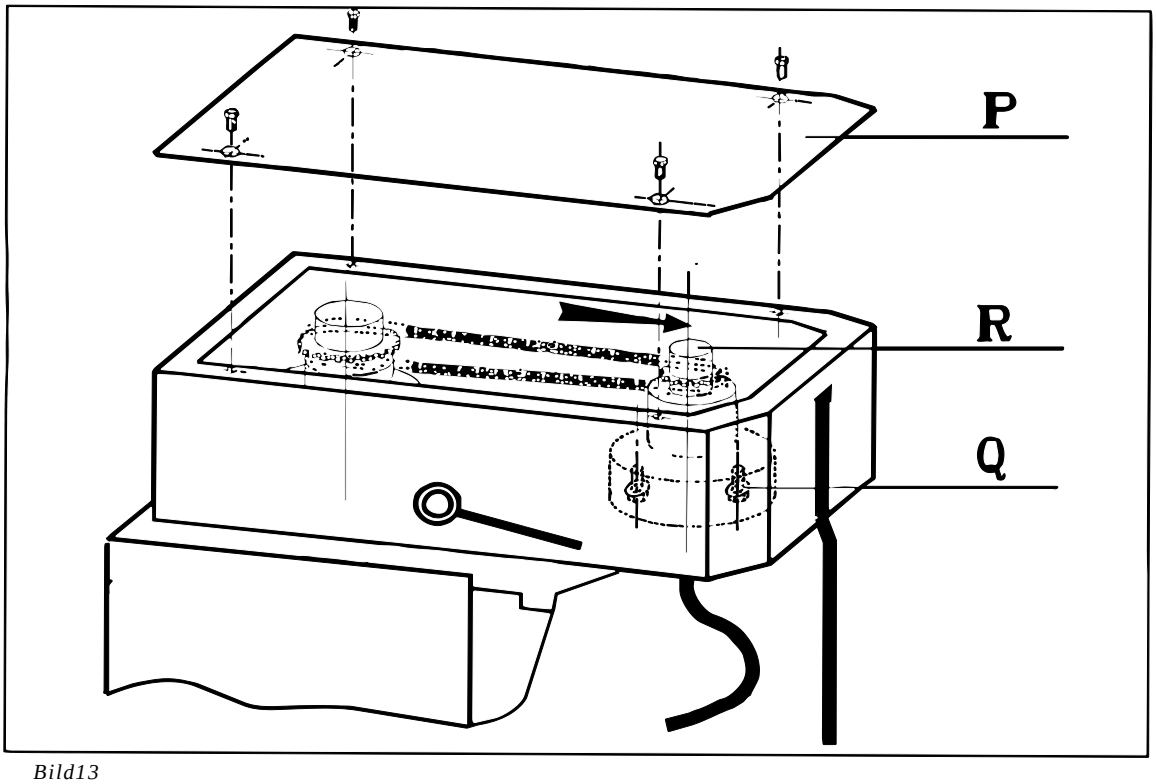


Bild13

5.3 Einfettung der Kette

Nach dem Lösen der Befestigungsschrauben die vordere Platte P und hintere Platte V abnehmen. Im Inneren der Ketten S-T eine angemessene Menge an richtigem Fett auftragen (Bild 14,15), um eine ausreichende Schmierung aller Kettenglieder zu gewährleisten. Nach abgeschlossener Arbeit die zwei Platten wieder montieren und die Schrauben anziehen.

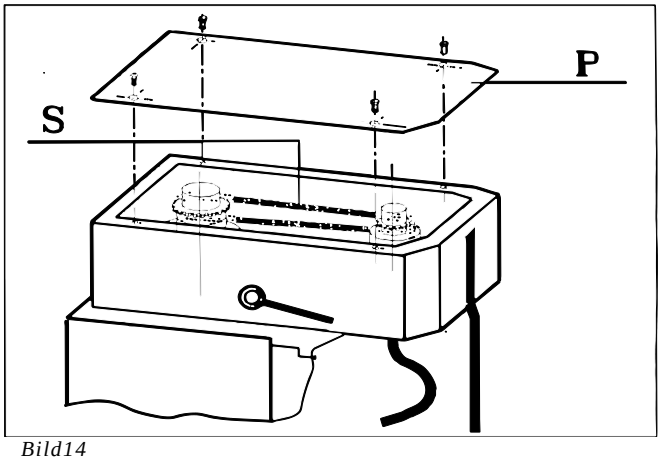


Bild14

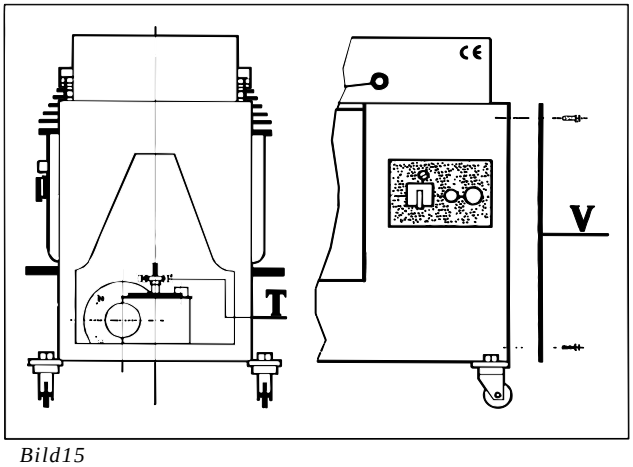


Bild15

5.4 Mögliche Fehler

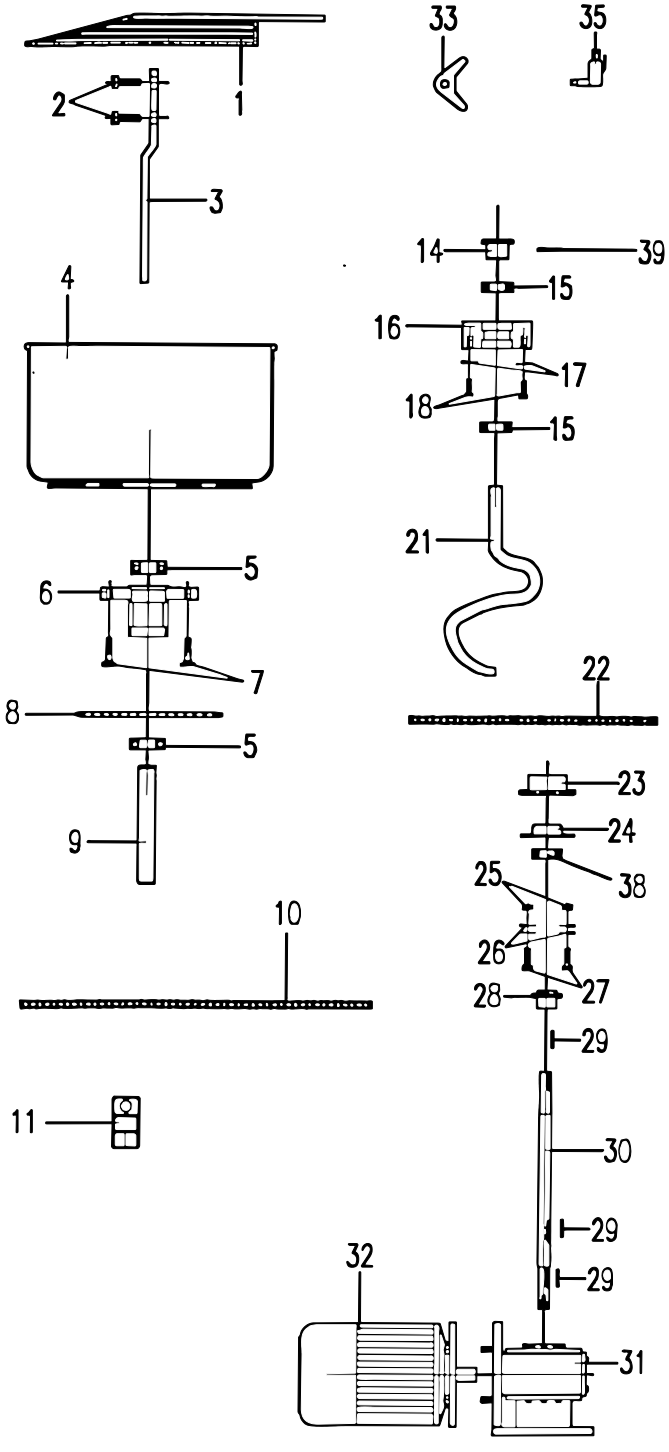
Fehler	Ursache	Lösung
Maschine läuft nicht an	- Stromausfall	- Hauptschalter, Stecker, Steckdose und Kabel prüfen
	- Der Not-Ausschalter ist blockiert - Das Schutzgitter bzw. der Kopf sind gehoben	- Schalter in Pfeilrichtung drehen - Schutzgitter und Kopf korrekt nach unten verstellen
	- Der Hauptschalter steht auf 0	- Schalter auf 1 drehen
	- Geschwindigkeitsschalter auf 0	- Schalter auf 1 oder 2 drehen
	- Timer steht auf 0	- Timer von 1 bis 60 min. drehen
Die Spirale dreht ungleichmäßig	- Die Kette ist schlaff	- Die Kette laut Anweisung in Kapitel 5.2 strecken
Die Maschine hält während des Betriebs an	- Sicherung ausgefallen	- Sicherung wechseln

6Kapitel

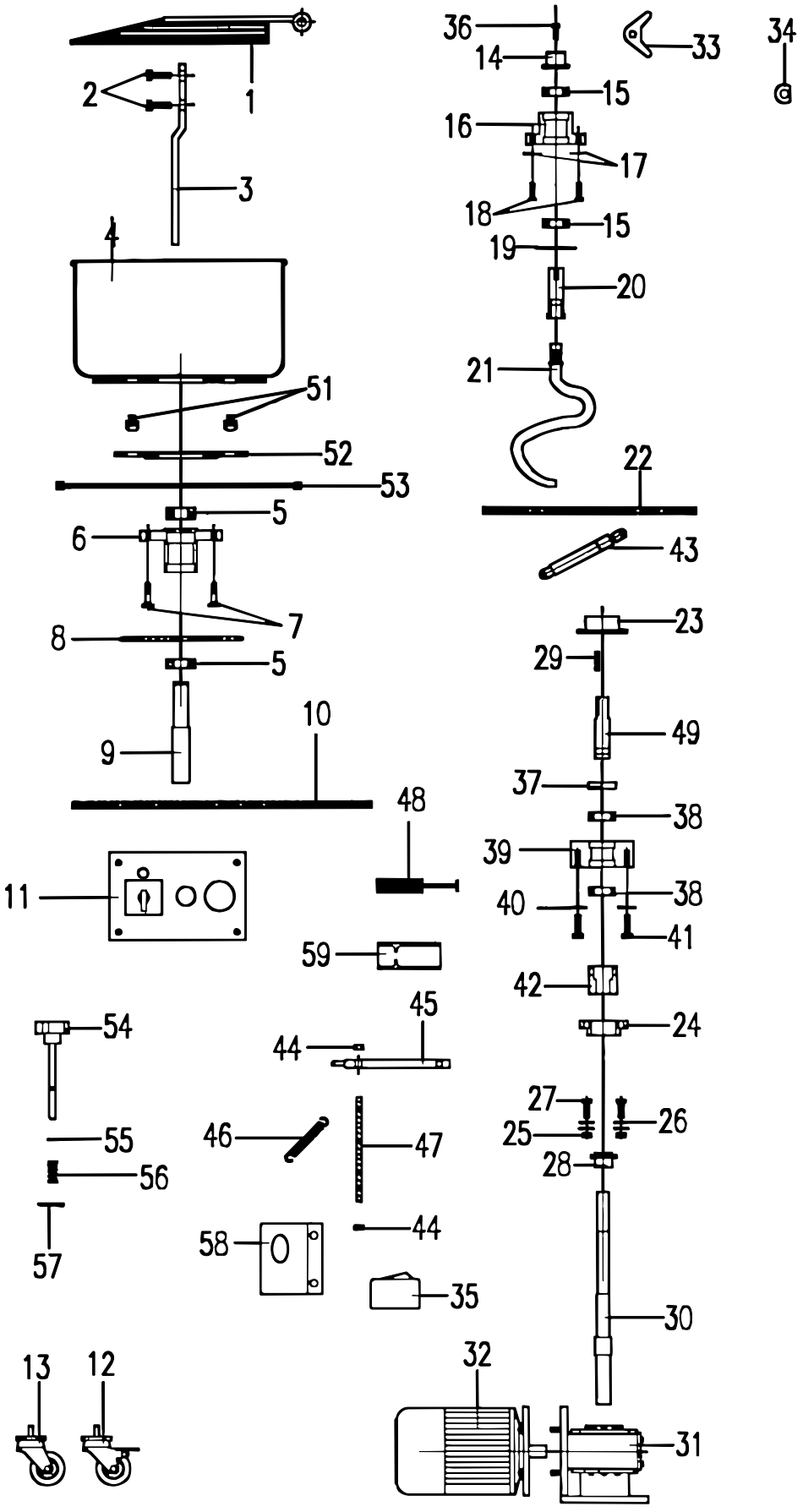
6.1 Ersatzteile

Um Ersatzteile zu bestellen, verwenden Sie bitte die Bilder 17 – 20

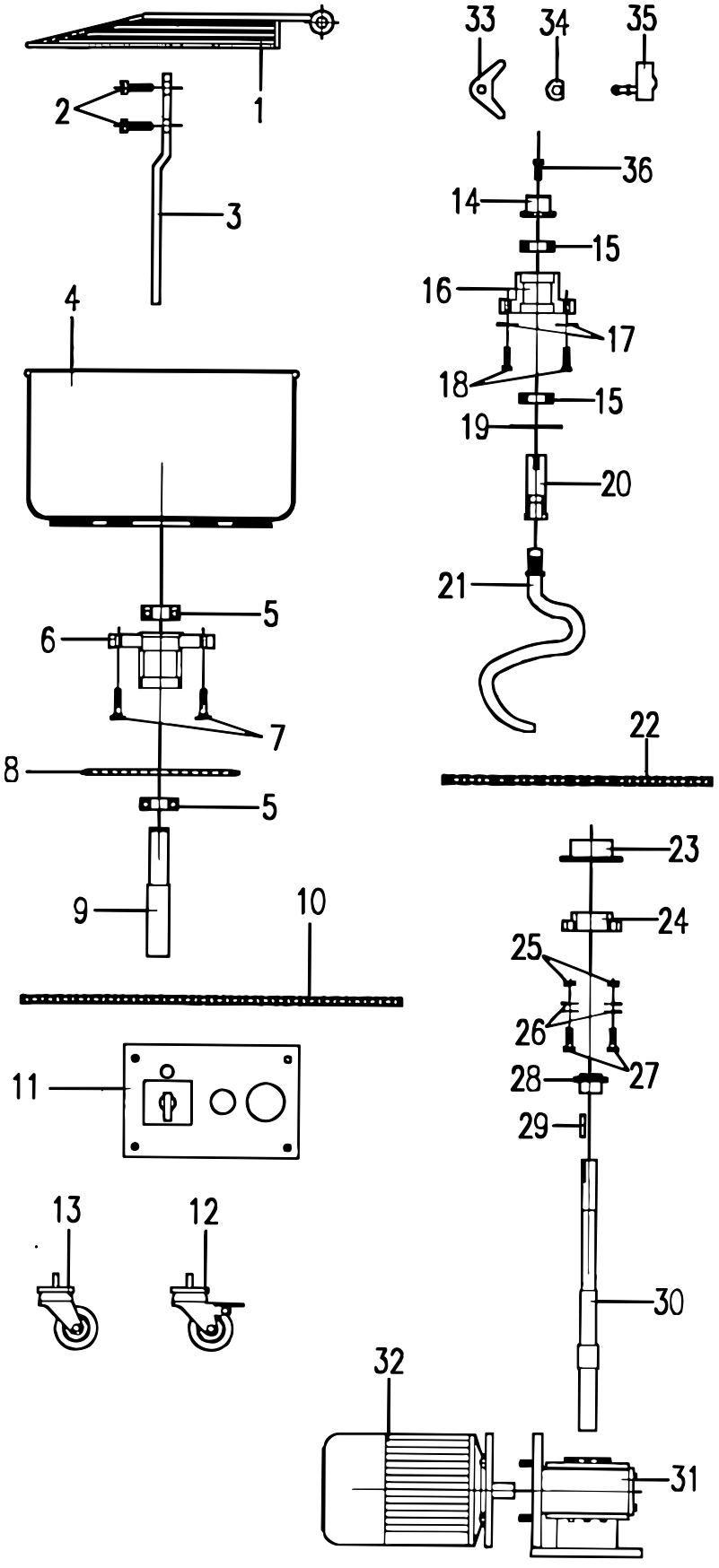
Teigmaschinen mit festem Kopf und Becken (Bild 17)
Type SP5, SP10



Teigmaschine mit festem Kopf und Becken (Bild 18)
Type SP20, SP30, SP50



Ersatzteile für die Teigknetmaschine mit hebbarem Kopf und herausziehbarem Becken (Bild 20)
Type SP 20 KA, SP 30 KA, SP 50 KA



Gewährleistung / Garantie

Firma	IME A-5020 Salzburg Telefon (0662) 880070 Telefax (0662) 8800708
HÄNDLER	
MASCHINENTYPE	Teigknetmaschinen.....
MASCHINEN-NR.	----------
BAUJAHR	----------
LIEFERDATUM	----------

a) Unser Kunde verpflichtet sich, die Ware nach Ablieferung unverzüglich zu überprüfen und uns etwaige offensichtliche Mängel sofort schriftlich mitzuteilen. Mängel, die erst später auftauchen, sind ebenfalls unverzüglich schriftlich mitzuteilen, dies spätestens innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist. Unterlässt der Kunde die unverzügliche Mängelanzeige, so gilt die Ware als genehmigt. Der Kunde hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, vor Ort den Zustand des Gerätes zu überprüfen.

b) Die Gewährleistung erfolgt grundsätzlich durch Verbesserung. Preisminderungsansprüche kommen nur dann zum Tragen, wenn wir ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.

c) Wir leisten Gewähr für alle von uns gelieferten Geräte – ausgenommen Gebrauchtwaren, für die wir keine Gewähr übernehmen – dies innerhalb von 6 Monaten ab tatsächlicher Ablieferung der Ware beim Kunden. Innerhalb dieser Frist leisten wir vollen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Wegzeit- und Fahrtkosten werden von uns auf jeden Fall verrechnet.

d) Wir gewährleisten nur, dass bei ordnungsgemäßem Anschluss an die vorgeschriebene Spannung sowie bei einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtlichen Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die in unseren Prospekten oder Katalogen angegebenen Abmessungen, Leistungen oder Funktionen ebenso wie das Design, jederzeit auch ohne vorherige Ankündigung geändert werden können und daher unverbindlich sind. Wir leisten keine Gewähr bei Eingriffen von unbefugter Hand bzw. Nichteinhaltung der geltenden Zahlungsbedingungen. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Glas, Schamotte oder Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Ein Gewährleistungsanspruch wird nur bei Vorlage der entsprechenden Rechnung und Bekanntgabe der Fabrikationsnummer des Gerätes erfüllt.

e) Die Gewährleistung für den Fachhandel erstreckt sich nur auf den kostenlosen Ersatz defekter Teile, wobei die Ersatzteile gegen Verrechnung an den Kunden gesendet werden und dem Kunden bei Rückstellung des defekten Teiles eine entsprechende Gutschrift ausgestellt wird.

f) Für Schäden oder Fehler, die den bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht beeinträchtigen, wird von uns keine Haftung übernommen.

g) Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatz für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden (Mangelfolgeschäden), es sei denn, es liegt Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.

Sicherheitshinweise

1.) Vor Inbetriebnahme des Gerätes Bedienungsanleitung genau lesen und beachten!

2.) Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten nur bei ausgeschaltetem Gerät vornehmen (Hauptschalter auf „0“).

3.) Bedienung des Gerätes nur von geschultem Personal.

4.) Auch bei Arbeitsunterbrechungen Hauptschalter auf „0“ stellen.

5.) Sämtliche Reparaturarbeiten (insbesondere bei elektrischen Störungen) dürfen nur von Fachleuten an der Maschine durchgeführt werden.

6.) Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderen Zubehörs kann eine Gefahr für Sie bedeuten.

7.) Dieses Gerät ist ausschließlich zum Erwärmen und Warmhalten von Speisen geeignet.

Störungsfall

Strom- bzw. Gaszufuhr durch Hauptschalter (oder z.B. Sicherung, Netzstecker usw.) bzw. Haupthahn unterbrechen. Gerät keinesfalls wieder in Betrieb setzen, wenn Gerät oder Zuleitungen Schäden aufweisen oder die Störungsursache unklar ist. In diesem Fall darf das Gerät erst nach einer Überprüfung durch einen Fachkundendienst wieder benutzt werden. Heißes Öl (z.B. bei Friteusen) nicht mit Wasser abschrecken.